

# CULTURA & SPETTACOLI

## Centenario di Montanelli

FABRIZIO BOSCHI

**A**tavola diventavano tutti più buoni. Anche quel cocciuto e insolente di Indro Montanelli. Mangiava poco, magro com'era, ma mangiava bene. E solo quello che gli pareva a lui. Come in tutto, esigente e irremovibile anche nel cibo.

Le abitudini culinarie e le tradizioni della buona cucina toscana erano un argomento ricorrente nelle sue conversazioni. E i suoi più stretti collaboratori lo sapevano bene. Il pranzo era un rito, quasi sempre da Elio, trattoria milanese in via Fatebenefratelli. Ci andava ogni giorno e costringeva ad andarci molti dei colleghi, come l'inseparabile Mario Cervi.

A tavola era tutto un parlare sulla qualità dei fagioli e dei polli ruspanti. Elio incantava Indro infiorettando ogni portata con le sue storie. È lì che che è nata la collaborazione fra Montanelli e Cervi, prima per il volume *L'Italia e Littoria* e poi per i 13 volumi della storia d'Italia. È proprio vero che la tavola unisce e mette tutti d'accordo. Per parafrasare Totò, anche la cucina, come la morte, «è na' livella».

Indro Montanelli e Elio Nicoli erano due veri, autentici toscannacci trapiantati a Milano. Indro era di Fucecchio (o come amava dire lui «un fiorentino di Fucecchio»), Elio di Pescia. L'uno non poteva fare a meno dell'altro: Indro scriveva e mangiava, l'altro cucinava. E benché il giornalista talvolta andasse a desinare pure all'Assassino, la sua mensa preferita era la Tavernetta da Elio, che il Nicoli aveva aperto nel 1957.

Montanelli, scrivendo dei toscani, faceva notare: «Asciutta



# Fucecchio in festa per il grande Indro

*Oggi l'inaugurazione di una grande mostra: foto, bibliografie, documenti inediti alla scoperta del più grande dei giornalisti*

è la loro cucina, fatta di poche cose essenziali e refrattaria alle salse che qui (alla tavernetta da Elio, ndr), infatti, si chiamano, con disprezzo, pasticci. E nient'altro che asciuttezza è la loro stessa parsimonia, che non va confusa con l'avarizia perché, più che calcolo economico, è un abito mentale».

Il menu di Montanelli era molto semplice. Lui, secco come uno steccolo, mangiava come un uccellino, ma mai allontanarlo dai suoi gusti. Piatti semplici, di tradizione toscana: fagioli soprattutto con olio buono (che schiacciava prima di mangiare). Ribollita, pappa col pomodoro, zuppa, coniglio, trippa. Qualche volta andando da Milano a Roma ama-



Indro Montanelli (1909-2001)

va fermarsi nel senese per una bella bistecca di carne chianina. Poi uova alla coque con i suoi minuti di cottura (morbida). Castagnaccio secco (ne spelluzzicava i bordi). Un ghiottono. E se doveva preparare lui il caffè, si sbrodolava sempre.

Tra i preferiti i fagioli di Posina che voleva gustare in quella che è, a ragione, considerata la madre di tutte le minestre, il minestron, piatto denso e vellutato. Poi i toscanissimi fagioli di Sorana, senza la buccia, con sopra una «C», una semifalce d'olio di frantoio e un po' di pepe macinato. Ma solo un po': «Troppo pepe - diceva - ti può arare il palato, levandoti il garbo di certi sapori; e il pepe nel

tuo piatto mettilo tu, di tua mano, non lasciare che te lo sparga il cameriere di turno, a volte troppo zelante». Ed il formaggio? «Mai!», tuonava Indro. Emblematico un ricordo appuntato nei suoi diari. «San Miniato, 25 luglio 1969: conferenza al Rotary di qui, che è anche quello di Fucecchio. Di memorabile, una cosa sola: una zuppa di fagioli alla vecchia maniera. Pare impossibile: in Toscana si mangia bene perfino alle riunioni del Rotary».

Così intendeva anche il mestiere di giornalista: dove pure, come in ogni mestiere, i camerieri non mancano. «Schiutto» era la parola che gli piaceva, «stucchevole» no. Lodava la ribollita: ma borbottava che, mangiata ogni giorno diventa, appunto, uno stucco. E pure questa non era solo regola gastronomica. Quando fumava, fumava mezza sigaretta, sottile come le sue dita. Se beveva, erano due sorsi di vino rosso, stagionato e scontroso come le sue ginocchia rinsecchite. A tavola, e nella vita, Montanelli era un conservatore anarchico, parole che solo in lui riuscivano a sposarsi alla perfezione.

Per capire un po' di più della sua vita, anche di quella quotidiana, si apre stamani a Fucecchio, (alle 11 nell'Auditorium «La Tinaia», Complesso Corsini) nel centenario della sua nascita, la mostra «Indro Montanelli, la vita, le opere i luoghi». Fino al 13 settembre (Fondazione Montanelli Bassi e Museo Civico) si potrà godere di tutto quello che è stato e in parte è ancora oggi quest'uomo: fotografie, bibliografie, documenti inediti. Tutto svelato, o quasi. Ci saranno il sindaco di Fucecchio Claudio Toni, l'assessore alla cultura della Regione Toscana, Paolo Cocchi, il presidente della Fondazione Montanelli Bassi, Alberto Malvolti, Mario Cervi, del comitato nazionale per il centenario, Barbara Scaramucci, direttore di Teche Rai e Ferruccio De Bortoli, direttore del *Corriere della Sera*.